

MARIANA

VINHO ROSÉ | 2018

REGIÃO: VIDIGUEIRA | ALENTEJO

PRODUTOR: HERDADE DO ROCIM

VITICULTURA: CATARINA VIEIRA | AMÂNDIO CRUZ

ENOLOGIA: CATARINA VIEIRA | PEDRO RIBEIRO



CLIMA › Tipicamente mediterrânico, apresentado na sub-região da Vidigueira onde as condições climáticas são as mais temperadas do Alentejo, proporcionando um microclima ótimo à produção de vinhos de alta qualidade.

SOLOS › Pouco produtivos, de origem granítica e xistosa. Grande potencial pedológico para a cultura da vinha e para a obtenção de vinhos de excelência.

CASTAS › Touriga Nacional e Aragonez

A casta Touriga Nacional é conduzida em LYS, sistema-pluriespacial de grande superfície foliar exposta e a Aragonez conduzida em monoplano ascendente. A orientação das linhas é Este-Oeste.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico › 12,5%

Acidez Total › 5,800 g/dm³

Acidez Volátil › 0,15 g/dm³

Açúcar Residual › 3,6 g/dm³

pH › 3,25

VINIFICAÇÃO › Vindima manual em caixas de 12 kg. Após selecção em tapete de escolha vibratório, as uvas foram submetidas a uma maceração pelicular a frio. A fermentação ocorreu em pequenas cubas de inox a uma temperatura de 14°C durante 17 dias.

ESTÁGIO › Após engarrafamento o vinho estagiou em garrafa por um período de três meses.

NOTA DE PROVA › Cor rosa pálida. Mineralidade e notas de fruta vermelha fresca. Bom volume de boca e frescura pronunciada.

MARIANA

ROSE WINE | 2018

REGION: VIDIGUEIRA | ALENTEJO

PRODUCER: HERDADE DO ROCIM

VITICULTURE: CATARINA VIEIRA | AMÂNDIO CRUZ

WINEMAKING: CATARINA VIEIRA | PEDRO RIBEIRO

CLIMATE › Typically mediterranean and set in the sub-region of Vidigueira, where the climatic conditions are the most temperate of Alentejo and provide an excellent microclimate for the production of quality wines.

SOIL › Poor land, predominantly of granite and schist. Great pedological potential for the cultivation of vines and for obtaining quality wines.

VARIETIES › Touriga Nacional and Aragonez

The Touriga Nacional is trellised in LYS, a multi-spaced system allowing for greater canopy shade, and the Aragonez variety is trellised in the vertical shoot position. The rows have an east/west orientation.

ANALYTIC PARAMETERS

Alcohol Content › 12,5%

Total Acidity › 5,800 g/dm³

Volatile Acidity › 0,15 g/dm³

Residual Sugars › 3,6 g/dm³

pH › 3,25

VINIFICATION › Manual harvest into 12 kg boxes. After selection on a vibrating sorting table, the grapes underwent cold maceration. Fermentation took place in small steel tanks at a temperature of 14°C for 17 days.

AGING › Bottle aging for three months.

TASTING NOTES › Pale pink colour. Minerality and fresh red fruit. Volume and nice freshness.



Projecto Movicortes S.A., em parceria com a associada Rocim, Lda.